

AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN TECHNIQUE
DES
STATIONS
D'AVERTISSEMENTS
AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE

ÉDITION DE LA STATION "NORD et PICARDIE" Arras - Tél. 21.04.21
(NORD - PAS-DE-CALAIS - SOMME - AISNE - OISE - SEINE-MARITIME)

Régisseur de Recettes, Direction Départementale de l'Agriculture, 13, Grand'Place - 62 - ARRAS

C.C.P. LILLE 5701-50

ABONNEMENT ANNUEL
25 F

N° 95 - 6 août 1968

CULTURES FRUITIÈRES

TAVELURE TARDIVE ET MALADIES PARASITAIRES DE CONSERVATION

Les conditions de lutte particulièrement difficiles en fin avril - début mai, à une époque où les contaminations étaient alors assez graves, ont permis l'installation de taches en nombre plus ou moins important suivant les vergers. Une évolution tardive de la tavelure est toujours à redouter dans le courant de l'été et jusqu'à l'approche de la récolte. Cet état de fait implique la nécessité d'une couverture des vergers jusqu'au voisinage de la récolte. Adopter une cadence de 10 à 12 jours maximum en veillant à reserrer les traitements à l'approche de la cueillette et ceci particulièrement sur les variétés tardives de conservation (Golden par exemple).

D'autre part, un certain nombre de champignons sont responsables de ce qu'il est convenu d'appeler les pourritures en conservation. Il s'agit d'une part de Parasites primaires ou parasites latents susceptibles d'attaquer les fruits en dehors de toute blessure.

de Parasites secondaires qui envahissent les fruits à la suite de l'attaque préalable d'un insecte, d'un autre champignon ou d'une quelconque blessure.

Parmi les champignons du premier groupe, les principaux sont :

- TRICHOSEPTORIA FRUCTIGETIA ou GLOESPORIUM ALBUM qui se traduit par des taches brunes déprimées, petites puis s'agrandissant par la suite. C'est le parasite le plus important des pommes de longue conservation. Les contaminations ont lieu au niveau des lenticelles et sont plus fréquentes en été à la faveur de l'éclatement de celles-ci.
- Le GLOESPORIUM PERENCIOUS, champignon très voisin du précédent qui attaque les poires, mais surtout les pommes - symptômes également très voisins sur fruits.
- Le GLOESPORIUM FRUCTIGENUM, espèce très polyphage qui entraîne une pourriture sèche et la modification assez rapide des fruits.

Ces trois champignons peuvent vivre sur les rameaux sous forme de chancres. Des contaminations par l'intermédiaire des blessures sont également possibles.

- Le SPHAEROPSIS MALORUM -- Pourriture souvent localisée à l'oeil. Parfois, elle débute aussi au niveau du pédoncule.

Elle commence par l'apparition autour du point de pénétration du champignon d'une tache huileuse. La peau et la chair sous jacente brunissent rapidement. La partie parasitée prend alors un aspect plus ou moins noir. La pourriture est sèche et le fruit, brillant, reste relativement ferme au toucher.

- LE CYLINDROCARPON MALI -- forme canadienne de Nectria Galligena, agent du chancre européen du pommier - pourriture très caractéristique brun fauve.

Afin de limiter autant que possible les attaques au verger de ces différents champignons, agents des principales pourritures observées en conservation, l'emploi des produits ci-après paraît recommandé :

Tournez s-v-p.

CAPTANE, PHALTANE, THIRAME, OXYQUINOLEATE DE CUIVRE (Cette liste n'est pas limitative).

GRANDES CULTURES

MILDIU DE LA POMME DE TERRE

Suivre les indications de notre précédent bulletin du 25 juillet.

AVERTISSEMENTS

CERCOSPORIOSE DE LA BETTERAVE

Les premières taches sont apparues courant juillet notamment dans la Picardie (aisne et Oise).

Une certaine évolution semble se manifester début août. Bien que la végétation soit souvent très forte, le traitement peut-être envisagé juste après l'apparition de nouvelles taches ou de foyers.

On utilisera un produit cuprique ou organo-cuprique à la dose de 2 Kg 5 de cuivre métal à l'ha là où des foyers ont pu être constatés.

Le traitement s'impose dans les 4 jours qui suivent une pluie jugée contaminatrice. Rappelons que des contaminations peuvent avoir lieu à la faveur d'une pluie survenant après 2 à 3 journées chaudes (températures moyennes supérieures à 17°).

Le Contrôleur

G. CONCE

L'Inspecteur

P. COUTURIER